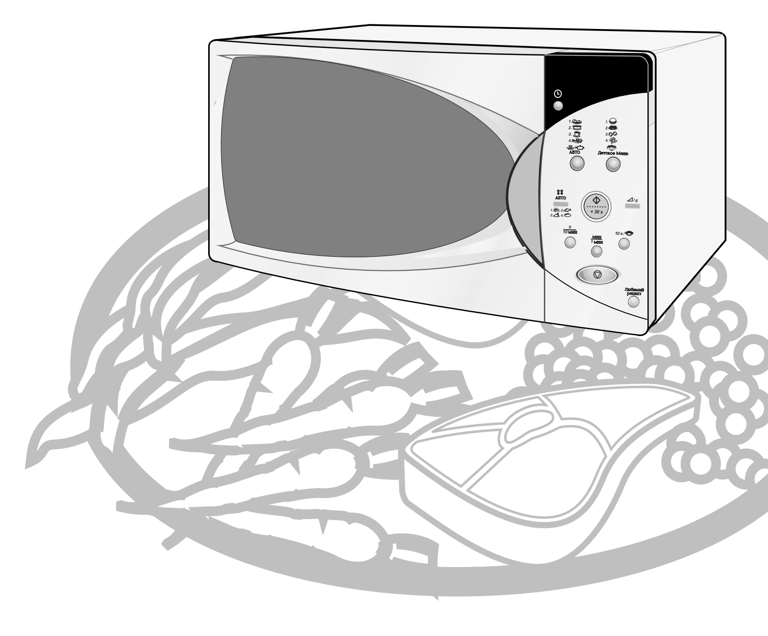


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

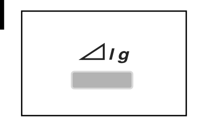
M197BNR



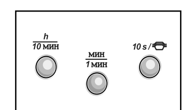
Code No.: DE68-00198A

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

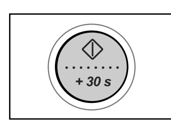
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку ⊿/g один или несколько раз.

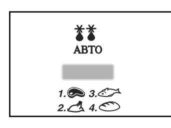


2. Выберите нужное время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 s** (**10 сек**).

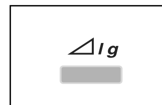


3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление блюда.
   Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

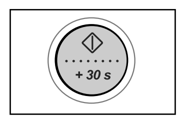
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **АВТО** (Автоматическое размораживание) (⁑) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице.

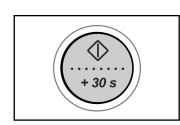


2. Задайте нужный вес нажатием кнопки **g** (**г**) (⊿/g).



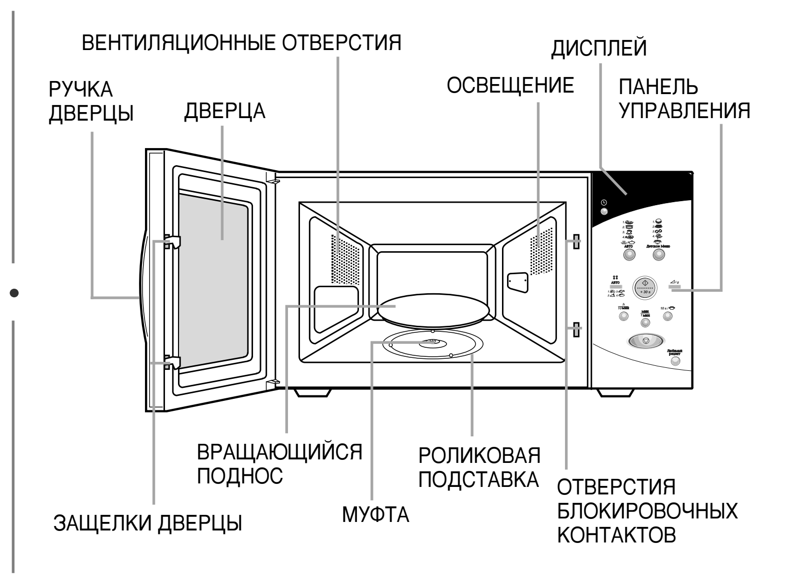
3. Нажмите кнопку ◇.

Если вы хотите добавить минуту ко времени приготовления



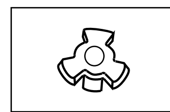
Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку “**+30s**” (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Печь

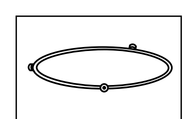


Принадлежности

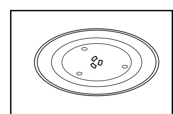
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



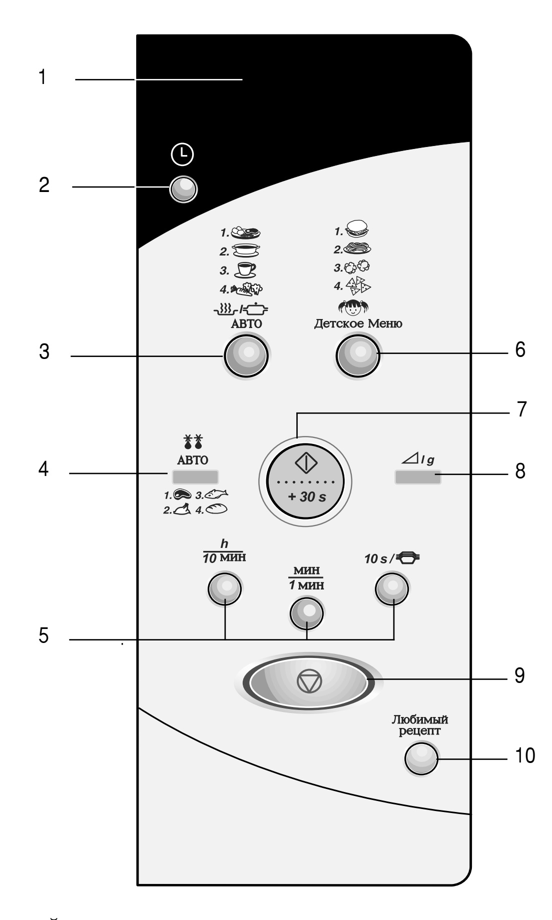
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Панель управления



1. ДИСПЛЕЙ
2. УСТАНОВКА ЧАСОВ
3. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
5. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
6. ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК И БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ
7. КНОПКА “ПУСК”
8. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ/ ЗАДАНИЯ ВЕСА
9. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”
10. КНОПКА “ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ”

R

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление пищи***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:


Важно


Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи никакую металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
- ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
- По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
- Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
- Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
- Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
- Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.
  Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти нагрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. В результате вы можете получить ожог.
- При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Перевяжите обожженное место чистой сухой тканью
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
- **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

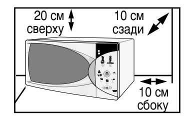
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО
НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

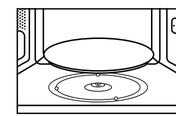
R

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P. 3, MOONSUNG EP-48E). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру компании SAMSUNG. В Израиле должен использоваться сетевой шнур PENCON(ZD16A), в Южноафриканской республике - APEX LEADS SA16, а в Нигерии, Гане, Кении и Объединенных Арабских Эмиратах - PENCON(UD13A1).

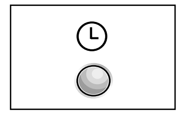
☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

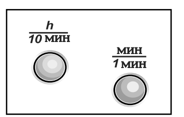
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

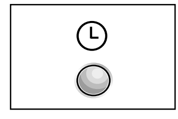
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.



1. Чтобы время показывалось… — Нажмите кнопку ◷ ...
   В 24-часовом формате — Один раз
   В 12-часовом формате — Два раза



2. Установите цифры часов с помощью кнопки **h** (час), а цифры минут - с помощью кнопки **мин**.



3. Когда будет установлено точное время, нажмите кнопку ◷ чтобы запустить часы.
   Результат: Когда вы не используете микроволновую печь, на дисплее показывается текущее время.

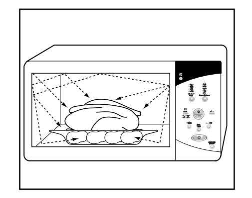
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

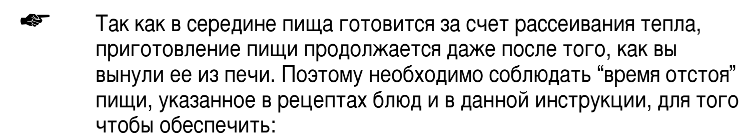
Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Автоматического разогрева и приготовления пищи***
- ***Приготовления закусок и блюд для детей***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов, а также:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)



☞ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

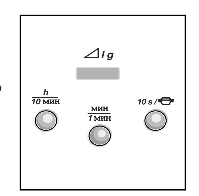
- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Проверка правильности функционирования печи

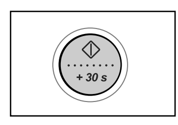
Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Поверните ручку управления режимом в положение ручного приготовления пищи.



1. Нажмите кнопку ⊿/g и установите время работы от 4 до 5 минут с помощью кнопки **1 мин** соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку ◇ .

   Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. По окончании этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

R

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

- Когда вы нажимаете кнопку , печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли вы кнопку ?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

- Пища пережарена или недожарена
  - Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

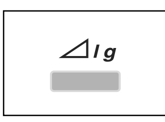
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

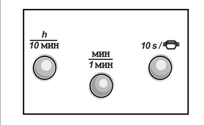
Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

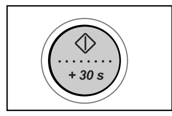
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку .
Результат: Дисплей показывает сообщение 1000W (1000 Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку , пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.

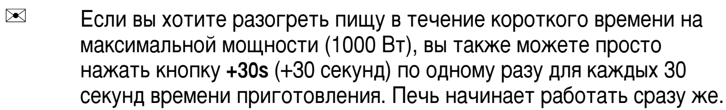


2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10s** (**10 сек**).



3. Нажмите кнопку .
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.



✉ Если вы хотите разогреть пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (1000 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30s** (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

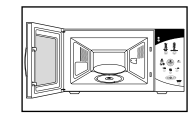
Уровень мощности	Выходная мощность
ПОЛНЫЙ	1000 Вт
ВЫСОКИЙ	850 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ( )	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено. Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.

R



1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку .

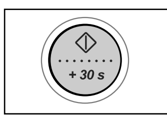


2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку .
Результат: Приготовление пищи прекращается.
Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Отмена**( ).

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** .

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

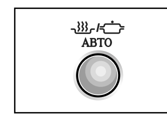


Нажмите кнопку **+30s** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

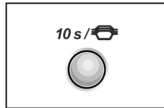
Использование режима Автоматического разогрева / приготовления

В режиме Автоматического разогрева/приготовления имеется четыре запрограммированных по времени рецепта, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопки 10s/ .

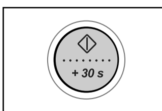
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Автоматического разогрева/ приготовления**( ) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции нажатием кнопки **10s/** . (См. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку .
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева/ приготовления( ), вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Кнопка	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1.	**Готовое блюдо** (Охлажденное)	300-350г 400-450г	3мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2.	**Суп/ соус** (Охлажденные)	200-250мл 300-350мл 400-450мл 500-550мл 600-650мл	2-3мин.	Налейте суп/ соус в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Осторожно перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя.
3.	**Напитки** (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150мл (1чашка) 300мл (2чашки) 450мл (3чашки) 600мл (4чашки)	1-2мин.	Разлейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, а 3 или 4 чашки - в кружок. Оставьте постоять в микроволновой печи. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя, будьте осторожны, вынимая чашки.
4.	**Свежие овощи**	100-150г 200-250г 300-350г 400-450г 500-550г 600-650г 700-750г	3мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в термостойкую стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды при приготовлении 100-250 г овощей, 45 мл (3 столовые ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей и 60-75 мл (4-5 столовых ложек) воды для 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления (при приготовлении достаточно больших количеств, перемешайте овощи один раз во время приготовления).

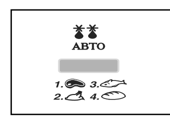
Использование режима автоматического размораживания продуктов

Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу или хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

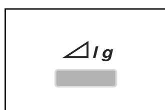
Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☒ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

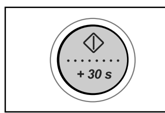
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **АВТО**( )(Автоматическое размораживание).
   Нажмите кнопку **АВТО** ( ) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. Подробные сведения см. в приведенной далее таблице.



2. Задайте нужный вес нажатием кнопки **g (г)** (l g).



3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку ◇, чтобы закончить размораживание.

☒ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” настр.8.

Параметры режима автоматического размораживания

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу, рыбу или хлеб/ выпечку на вращающийся поднос.

Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
Мясо	0,2-2кг	20-60мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
Птица	0,2-2кг	20-60мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
Рыба	0,2-2кг	20-50мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
Хлеб/ Выпечка	125-1000г	5-30мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

R

R

Использование режима приготовления закусок и блюд для детей

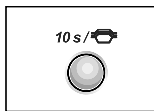
В режиме приготовления закусок и блюд для детей имеется четыре запрограммированных по времени рецепта, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задавать число приготавливаемых порций нажатием кнопки 10s/.

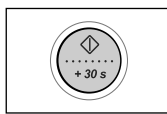
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Детское Меню** () (Закуска/Блюдо для детей) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции нажатием кнопки **10s/**. (См. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку .
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления блюд и закусок, наиболее любимых детьми. В таблице указаны вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Гамбургер** (охлажденный)	150г (1порция) 300г (2порции)	1-2мин.	Положите гамбургер (булку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, ломтиками помидоров, приправами и специями.
2	**Мини-равиоли** (охлажденные)	200-250г 300-350г	3мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	**Воздушная кукуруза**	100г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса. При приготовлении кукуруза будет лопаться, и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
4	**Начос**	125г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра “чеддер” и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

Использование функции пользовательских параметров приготовления

Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же типы блюд, вы можете сохранить в памяти печи время приготовления и уровень мощности, чтобы вам не пришлось устанавливать их вновь каждый раз.

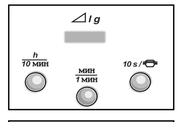
Вы можете сохранить параметры для двух разных блюд.

Занесение параметров на хранение

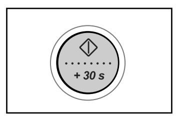


1. **Чтобы запрограммировать…** — **Нажмите кнопку Custom Cook**

Первую программу	Один раз (дисплей покажет сообщение P1)
Вторую программу	Два раза (дисплей покажет сообщение P2)



2. Установите параметры вашей программы приготовления (время приготовления и уровень мощности) как обычно. См. соответствующий раздел при необходимости.



3. Нажмите кнопку ⟐.
   Результат: Установленные вами параметры приготовления теперь сохранены в памяти печи.

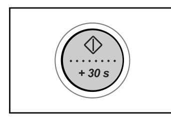
Использование запомненной программы

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. **Чтобы выбрать…** — **Нажмите кнопку Custom Cook**

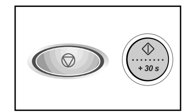
Первую программу	Один раз (дисплей покажет сообщение P1)
Вторую программу	Два раза (дисплей покажет сообщение P2)



2. Нажмите кнопку ⟐.
   Результат: Блюдо готовится в соответствии с вашими пожеланиями.

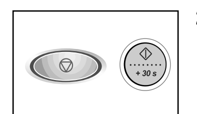
Отключение звукового сигнала

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки ⊽ и ⟐.
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.





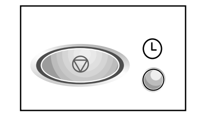
2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки ⊽ и ⟐.
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

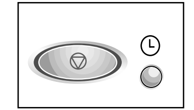
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки ⊽ и ◷.
   Результат: Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).





2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки ⊽ и ◷.
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой.

Поэтому вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул генерируют тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	300г	600Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300г	600Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Горошек	300г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300г	600Вт	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:
Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

Макаронные изделия:
Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	1000Вт	14-15 $16^1/_2$-$17^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	1000Вт	19-20 21-22	5-10	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г 375г	1000Вт	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250г 375г	1000Вт	16-17 20-21	5-10	Добавьте 400 мл холодной воды. Добавьте 550 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250г 500г	1000Вт	10-11 12-14	5	Добавьте 1000 мл горячей воды. Добавьте 2000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежей рыбы

Используйте уровни мощности и времена приготовления, указанные в данной таблице в качестве руководства по приготовлению пищи.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Рыбное филе	200 г 400 г	600Вт	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	3-5	Рыбное филе промойте водой, сбрызните лимонным соком и выложите на плоское блюдо из термостойкого стекла. Обтяните пленкой для микроволновой печи. После приготовления дайте постоять 3 - 5 минут.
Рыба целиком	350 г(1) 700 г(2)	600Вт	$4^1/_2$-$5^1/_2$ 8-10	3-5	Рыбу промойте водой, сбрызните лимонным соком и выложите на овальное блюдо из термостойкого стекла (2 рыбы хвостом одной к голове другой). Обтяните пленкой для микроволновой печи на время приготовления и отстоя. После приготовления дайте постоять 3 - 5 минут.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полной микроволновой мощности (1000 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	$4-4^{1}/_{2}$ $7^{1}/_{2}-8$	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	$6-6^{1}/_{2}$	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	$4^{1}/_{2}-5$	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	$5-5^{1}/_{2}$ $8-8^{1}/_{2}$	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	$4-4^{1}/_{2}$	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250г	$3-3^{1}/_{2}$	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	$4-4^{1}/_{2}$	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	$1^{1}/_{2}-2$ $2^{1}/_{2}-3$	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	$4^{1}/_{2}-5$	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) воды.
Перец	250г	$4-4^{1}/_{2}$	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250г 500г	$4^{1}/_{2}-5^{1}/_{2}$ $7^{1}/_{2}-8^{1}/_{2}$	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	$5-5^{1}/_{2}$	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутой из холодильника пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 1000 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 850 Вт, 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

R

Времена разогрева и отстоя
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.
Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.
Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендуемая температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева детского питания и молока, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C.

Разогрев замороженных продуктов
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия (замороженные)	400г	600Вт	15-17	3	Выложите замороженные макаронные изделия (например, вареники или пельмени) на плоское блюдо из термостойкого стекла. Накройте пластмассовой крышкой. Перемешивайте время от времени при разогреве и перед отстоем.
Кусочки мяса в соусе (замороженные)	450г	600Вт	14-16	3	Выложите замороженное мясо (например, курицу с соусом карри) на плоское блюдо из стекла и накройте. Перемешивайте время от времени во при разогреве и перед отстоем.
Суп (замороженный)	500г	850Вт	12-14	3	Выложите замороженный суп в глубокое блюдо подходящих размеров из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой. Перемешивайте время от времени при разогреве и еще раз перед отстоем.
Клецки из дрожжевого теста (замороженные)	150г 300г	600Вт	2-3 3-4	3	Выложите 2-4 замороженные клецки бок о бок в большую миску из термостойкого стекла с крышкой. Смочите верхнюю часть клецок холодной водой. Готовьте, накрыв крышкой.

R

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция.	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной темпера-туры)	150мл (1чашка) 300мл (2чашки) 450мл (3чашки) 600мл (4чашки)	1000Вт	1-1$^1/_2$ 1$^1/_2$-2 2$^1/_2$-3 3$^1/_2$-4	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холод-ильника)	350г 450г 550г	1000Вт	3-4 3$^1/_2$-4$^1/_2$ 4-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холод-ильника)	350г	600Вт	4$^1/_2$-5$^1/_2$	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холод-ильника)	350г	600Вт	3v-4$^1/_2$	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холод-ильника)	350г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.

Продукты	Порция.	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Блюдо на тарелке (из холод-ильника)	350г 450г 550г	600Вт	4$^1/_2$-5$^1/_2$ 5$^1/_2$-6$^1/_2$ 6$^1/_2$-7$^1/_2$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. 1мин 10сек. - 1мин 20сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

R

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты необходимо размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт,).

Продукты	**Порция**	**Время (мин.)**	**Время отстоя (мин.)**	**Инструкции**
Мясо				
Мясной фарш	200г 400г	$7^{1}/_{2}$-$8^{1}/_{2}$ 14-16	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250г	$8^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$		
Птица				
Куски цыпленка	500г (2куска)	17-18	15-60	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целый цыпленок	900г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	200г (2куска) 400г (4куска)	7-8 14-15	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250г	8-9	5-15	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	$1^{1}/_{2}$-2 3-$3^{1}/_{2}$	5-10	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башня) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250г	6-$6^{1}/_{2}$		

Руководство по приготовлению пищи(продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 1000 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 1000 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 1000 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 1000 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

R

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☞ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

R

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

- **Причина:** Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

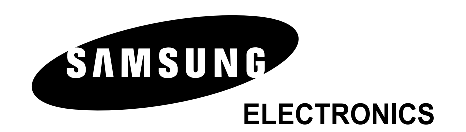
✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

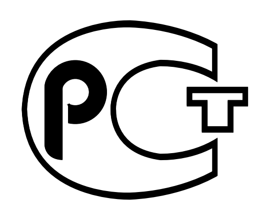
Технические характеристики

Фирма SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**M197BNR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволновая печь	 1400 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 1000 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 379 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 16 кг

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет





AЯ46

-. Сертификат : **POCC KR.AЯ46.B41050**

-. Дата выпуска : **09, 04, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:
САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД
416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742